

东营馅饼技术培训机构

产品名称	东营馅饼技术培训机构
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

东营馅饼技术培训机构

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

用料 梅干菜；五花肉；葱；面粉；糯米粉/泡打粉 做法梅干菜提前浸泡半天。

五花肉、葱、沥干的梅干菜皆切成沫加油、盐混合在一起。面粉加糯米粉或者泡打粉揉成面团(加糯米粉口味略微粘牙，泡打粉口味略微酥松，可以根据个人喜好添加)。揪取少量面粉用手指弄成圆形面皮。往面皮中间裹入之前调好的馅，将面皮往中间捏紧，捏小。用擀面杖将裹有馅料的面团擀成圆形薄饼，不要擀破。电饼铛预热，加入色拉油，烧热后放入薄饼，及时反面，两面煎至金黄后就可以出食用了。

用料 面粉350克；牛肉馅270克；水适量；油适量；盐适量；花椒粉1/4勺；鸡精1/8勺；生抽适量；料酒1小勺；白糖少许；洋葱150克；姜2克；蚝油1大勺 做法

盆中放入面粉，分几次倒入适量热水，用筷子搅成大雪花片。再添少许凉水，搅匀后揉成较光滑的面团，盖上保鲜膜饧1小时。

将牛肉馅放入大碗中，放入盐、花椒粉、鸡精、生抽、料酒、白糖，向一个方向搅拌均匀。洋葱切粒，姜切末，放到肉馅上，继续搅匀。放入蚝油，搅匀，放入适量油，搅匀。撒少许面粉在面案上防粘，将面团放到面案上再次揉匀，搓成长条，揪成一个个剂子。摺成圆饼。

擀成馅饼皮。放入适量肉馅。像包包子一样，最后将收口的疙瘩揪去，轻摺成饼状。锅中倒入油，油温升高后将馅饼收口向下放入煎锅中，小火煎。煎至一面变色后翻面煎，煎成两成金黄馅熟透后取出即可。

馅饼顾名思义夹馅饼带层，两层皮一层馅的只能称为馅合子，在天津的盒子类似大饺子在蓟县，大厂三河只能称为煎大饺子，还有一种盒子回头，还有菜卷也是盒子的一种只是比较难做所以少于四层皮的只能称为盒子，中国民间家常食品。制作方式有煎、烤、焗等，由饼皮包着馅料。馅料可以是各类型的食材，例如肉类、蔬菜、海鲜及蛋等，味道以北方的咸香鲜口味为主。

馅饼，也称盒子（台湾和大陆译作派，只有香港译作批，两者皆源自英语pie）是一种烤焗食品，由饼皮包着馅料。馅料可以是各类型的食品，例如肉类、蔬菜、水果及蛋酱等，主要按馅料分为咸馅饼和甜馅饼两大类。

派的馅料填充方式可分为三类：一类是把派皮铺在烤盘上，接着倒入馅料；第二类是先将馅料倒入盘中，再铺上派皮；第三类是馅料完整地包覆在派皮里。

带馅的饼，用面做薄皮，包上肉、菜等拌成的馅，在锅上烙熟。烘烤食物，馅饼皮包含水果、蔬菜、奶油、奶酪、巧克力、奶油冻、开胃成分或糖。